SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE DE 2005

Turismo 12

CASTILLOS DE ESCOCIA

Un viaje a la Edad Media, en un recorrido por los legendarios castillos de la campiña escocesa.

POR GRACIELA CUTULI


Vista desde la torre de la Dirección de Turismo, el monumento más emblemático del pequeño centro local.

CORDOBA *Fiesta en Villa General Belgrano*

VGB, la sigla de la cerveza

Villa General Belgrano recibe, en el corazón de las sierras cordobesas, la llegada de la primavera. Y se prepara para la gran fiesta del año, el Oktoberfest, cuando la cerveza corre en todas las formas y colores por las calles de esta villa alpina del Valle de Calamuchita.

De un lado, las Sierras Grandes. Del otro, las Sierras Chicas. El paisaje de Villa General Belgrano está rodeado de relieves que orientaron a sus primeros habitantes –entre ellos, muchos colonos de origen suizo y alemán– hacia la construcción de una ciudad de aire innegablemente alpino. En algunos negocios todavía se ven las viejas postales de cuando la Villa era un pueblito pequeño con casas de techos a dos aguas, a veces nevada en invierno, e increíblemente verde en verano: hoy las cosas no han cambiado mucho en cuanto a tamaño, pero sin duda hay muchas más casas, la Villa amplió notablemente su oferta turística y, conservando el corazón montañés, programó una serie de fiestas de inspiración centroeuropea que tienen su clímax en el Oktoberfest, la Fiesta de la Cerveza.

DE 6 MIL A 150 MIL Durante la Fiesta de la Cerveza, Villa General Belgrano se desborda. Sus 6 mil habitantes permanentes se multiplican hasta sumar unos 150 mil, que en los fines de semana más concurridos no dejan un espacio libre por ninguna parte: hasta en la ruta de las afueras hay autos estacionados sobre las banquinas, con turistas que no han encontrado alojamiento y no pueden volver a sus hoteles –a veces tan distantes como en Alta Gracia– hasta que no se pase el efecto de una noche de fiesta cervecera.

Sin duda ha corrido mucha agua por el arroyo desde fines del siglo XIX, cuando se registran los primeros asentamientos en la actual Villa, reforzados alrededor de 1930 por la inmigración de 12 familias suizas. Y más aún todavía desde los tiempos en que el Valle de Calamuchita era el territorio libre de los comechingones, que todos los años migraban por la Quebrada de Yatán para pasar el invierno en Merlo (San Luis), donde se soportaba mejor el clima.

Para conocer bien los orígenes de la Fiesta de la Cerveza y la historia de Villa General Belgrano, nada mejor que realizar la visita guiada a la torre de la Dirección de Turismo, el monumento más emblemático del pequeño centro local. Allí se cuenta que la provisión de agua fue desde siempre uno de los principales problemas de la ciudad, cuya parte más alta está hacia el norte, donde se juntan los arroyos El Sauce y Los Molles: por eso, en los años '30, los colonos europeos hicieron una acequia en la calle principal, en lo que había sido el paso tradicional de los comechingones. Villa General Belgrano aún se llamaba Pedanía Los Reartes, por el nombre con que se conoce la distancia que una persona puede recorrer a pie en todo un día. Todos los años, en octubre, después de la caída de las hojas durante el otoño e invierno, la acequia debía ser limpiada y despejada: un día antes del feriado de ese mes, las familias se reunían para esa tarea, y allí en la acequia refrescaban las bebidas. Del trabajo se pasaba a la celebración, y así el 11 de octubre empezó a conocerse como la Fiesta de la Primavera: fue la semilla del Oktoberfest, en coincidencia con el Oktoberfest de Munich. La fiesta contribuyó enormemente al desarrollo del pueblo, y dio un respiro a una población que había vivido tiempos difíciles, sujeta sobre todo a las vicisitudes del comercio, ya que en Villa General Belgrano no había ni agricultura ni ganadería que sirviera de sustento.

A TOMAR UNA CERVEZA En cualquier época del año, pero tal vez más aún cuando la primavera empieza a adueñarse de las cumbres cercanas, dominadas por el Champaquí, Villa General Belgrano es un lugar encantador. Para caminar y recorrer en calma, gozando el aire puro de las sierras, para practicar deportes náuticos en el lago Los Molinos o para descubrir el sendero boscoso que lleva hasta el Pozo Verde, remontando el curso de un arroyo. También para subir al Pico Alemán y al Cerro de la Virgen, que domina toda la vista sobre las Sierras Grandes; para recorrer el río Los Reartes o llegarse hasta La Cumbrecita, el cercano pueblo de inspiración centroeuropea que guarda celosamente su intimidad. No puede faltar algún toque bizarro, como la visita al Museo del OVNI, con una curiosa colección explicada en detalle por la responsable del lugar, o el paseo por el Bosque Encantado de Don Otto, que desafía con su casita de piso inclinado la ley de gravedad.

Y así como en otros lugares es común invitarse a tomar un café, en Villa General Belgrano la gente se invita a tomar una cerveza. La referencia está por todas partes, en los incontables patios cerveceros, e incluso en la gigantesca botella de madera que adorna uno de los bares de la calle principal, realizada por los artesanos que ponen su sello distintivo en los carteles de todos los comercios de la ciudad. Por lo tanto, más aún si se trata del Oktoberfest, hay que visitar las fábricas artesanales de cerveza para conocer en detalle cómo surge la bebida que atrae cada año a decenas de miles de personas a esta villa alpina cordobesa.

Sobre la calle principal, dejando atrás el edificio de techo a dos aguas donde funciona la Municipalidad, se encuentra la Cervecería Artesanal Munich, donde se pueden ver los elementos que sirven para la elaboración de la cerveza. Y, por supuesto, degustarla. En distintos cuencos se muestra la cebada malteada con que se elabora la cerveza rubia, la cebada tostada que da origen a la cerveza negra, y el caramelo que da color a la cerveza roja. Todo con lúpulo procedente de El Bolsón, que le da a la cerveza su carac-

AGENDA OKTOBERFEST 2005

Aunque el nombre dice que es en octubre, el Oktoberfest de este año comienza el viernes 30 de septiembre, con la participación de varias orquestas, y la elección de la reina de la 42ª edición de la fiesta. Entre las principales actividades de los días siguientes habrá un desfile con delegaciones invitadas, aldeanos, carrozas y orquestas por la calle principal, grupos y ballets folklóricos; espiche con todas las cervecerías participantes y música centroeuropea; coros; conciertos de bandas en representación de las diferentes comunidades (Italia, Alemania, Suiza, Argentina) y muchos otros eventos.

Del viernes 30/9 al domingo 2/10, el Parque Cervecero abre de 11 a 22, con un valor de $ 8 para la entrada. Del lunes 3/10 al jueves 6/10, la apertura es de 14 a 21, con una entrada de $ 4. Del viernes 7/10 al lunes 10/10, el Parque abre de 11 a 23, y la entrada cuesta $ 12. El calendario completo de eventos, así como otras informaciones relativas a la fiesta, se puede consultar en *www.elsitiodelavilla.com.ar*



El espiche, momento culminante de la ya tradicional fiesta cordobesa de origen centroeuropeo.

ALEMANIA TAMBIEN TIENE SU OKTOBERFEST

El Oktoberfest 2005 empezó en Alemania el pasado 17 de septiembre, en Munich, y durante los 17 días de celebración cervecera espera recibir a unos 6 millones de visitantes de numerosos países. La apertura oficial se realizó en presencia del intendente de la ciudad, que abrió el primer barril de cerveza con el ya tradicional grito *"O'Zapft is!"*. Además de las cervezas, el Oktoberfest ofrece muchas otras atracciones: parques de diversiones, la tradicional calesita, o las carpas de souvenirs con artículos para coleccionistas. Oktoberfest es uno de los eventos más famosos del mundo, y tiene sus orígenes en los festejos de la boda del príncipe Ludwig con la princesa Therese von Sachsen-Hildburghausen, en 1810. Originalmente la fiesta era en el mes de octubre, pero en función del clima se trasladó a septiembre, para que los visitantes pudieran aprovechar el final del verano. Más informaciones en el sitio *http://www.oktoberfest.de/en/index.php*

terístico sabor amargo. En una primera olla se mezclan el agua y la cebada, se revuelve durante cuatro horas y más tarde se hace circular, hirviendo durante dos horas. Es el momento de agregar el lúpulo: la cerveza se introduce en la serpentina, se le baja la temperatura y se introduce en un tanque. Luego se agrega la levadura. La bebida fermenta entonces durante siete u ocho días en tanques de 500 litros, para pasar luego a otro tanque de maduración donde permanecerá entre 29 y 30 días más. Lo que sigue, como paso final, es el proceso de filtrado y el embotellado (o llenado de las chopperas). A las cervezas tradicionales se les suman además otras variantes: cerveza ahumada, de trigo, de frambuesa (con agregado del jugo de esa fruta) y negra doble, más fuerte y con más alcohol que la común. Cualquiera sea la variedad elegida, en la sombra reparadora de los patios cerveceros todo es disfrute, y si es durante el Oktoberfest más todavía, gracias a la música y los desfiles que durante dos semanas se adueñan de Villa General Belgrano, con todos los colores y las tradiciones del centro de Europa ✸



En la Cervecería Artesanal Munich, se puede degustar y conocer cómo se elabora la cerveza.


La primavera invita a tranquilos paseos por el sendero boscoso que lleva hasta el Pozo Verde.


Con toda la impronta escocesa: gaita, kilt y la impresionante mole del castillo de Gilean.


Las ruinas del castillo de Urquhart, frente al lago Ness y su mítico monstruo.


Edimburgo. El "castillo de castillos" domina la ciudad y alberga las joyas de la corona.

ESCOCIA *Los castillos del medioevo*

Señores feudales bien protegidos

POR JULIAN VARSAVSKY
FOTOS: OFICINA DE TURISMO BRITANICO EN BUENOS AIRES

Con la invasión normanda de Guillermo el Conquistador, en 1066, comenzó en Bretaña la proliferación de castillos, sobre todo en la campiña escocesa. Muchos de ellos perduraron hasta nuestros días, como el ya legendario castillo de Edimburgo y el famoso castillo de Glamis, donde transcurren escenas antológicas de *Macbeth*, el clásico shakespeareano.

Desde los inicios mismos de la civilización, el hombre ha tenido serios problemas para coexistir en paz con sus vecinos. Esto lo llevó a construir defensas amuralladas y fortalezas, así como también los famosos castillos que proliferaron por toda la Europa medieval. En realidad eran residencias familiares fortificadas, cuyo modelo original fue introducido en Bretaña por Guillermo el Conquistador, quien en 1066 cruzó desde Francia para invadir Inglaterra.

Conocido también como el duque de Normandía, el invasor derrotó a los ingleses en la batalla de Hasting y fue coronado rey de Inglaterra. Una de las formas más efectivas que encontró el rey Guillermo para consolidar su poder fue la construcción de castillos en los nuevos territorios conquistados de Gales, Inglaterra y Escocia. Aquellos castillos no eran usados por el rey, sino que se los otorgaba a los caballeros y barones leales. Además eran todo un símbolo del poder del rey a nivel local, lo cual contribuía a someter a los súbditos y evitar rebeliones y resistencias al cobro de la renta de la tierra para la corona. Aquellos primeros caballeros que respondían al rey eran conocidos como "los normandos" y llegaron a ser muy poderosos. Muchos de los centenares de castillos que construyeron por toda Bretaña se han conservado hasta hoy.

LA ESTRUCTURA Al visitar alguno de los castillos que abundan en la campiña escocesa se observa que casi todos siguen un patrón similar. El edificio central estaba rodeado por un muro exterior desde cuyas torres se podía vigilar el posible acecho de invasores. El muro se atravesaba por un portal que en un principio fue el punto débil de toda fortaleza, hasta que comenzó a sofisticarse con la apertura de profundos pozos a su alrededor, a veces llenos de agua. Para facilitar el ingreso al castillo de quienes eran bienvenidos se crearon los ingeniosos puentes levadizos de madera.

Todo castillo tenía en su interior varios cuerpos edilicios, entre los que sobresalía la torre central donde habitaba el caballero real. Su forma pasó rápidamente de rectangular a circular por razones militares: la curva de su borde hacía que muchas balas de cañón y otra clase de proyectiles rebotaran en la pared sin hacer mucho daño.

El diseño de los castillos comenzó a variar en la época de las Cruzadas, cuando muchos caballeros europeos viajaron en el siglo XIII a Medio Oriente donde conocieron pueblos amurallados y fortalezas de piedra con una sofisticación defensiva nunca vista hasta el momento, ante la cual las técnicas de asalto y asedio resultaron inefectivas. Al regresar a Europa, los cruzados comenzaron a incorporar esas concepciones defensivas en el emplazamiento y la construcción de los nuevos castillos: para hacerlos más inaccesibles, fueron levantados en islas o penínsulas, y rodeados con murallas concéntricas y decrecientes en altura desde adentro hacia afuera. De esta forma quienes estaban detrás podían disparar sus armas por sobre la cabeza de los compañeros apostados adelante.

A comienzos del siglo XIV, la aparición de la pólvora en Europa marcó la declinación del castillo medieval. A partir de entonces, tirar abajo los muros de un castillo a cañonazos se volvió casi un juego de niños. Es así que ya en el siglo XV, la mayoría de los nuevos edificios de las personas poderosas, si bien se rodeaban con una estructura defensiva básica, eran diseñados principalmente para disfrutar del placer de la vida.

EL CASTILLO DE EDIMBURGO Cuando un edificio histórico pierde su valor de uso, por lo general es abandonado a la desidia del tiempo. Y eso pasó con muchos castillos medievales escoceses hasta que el florecimiento del turismo a partir de la segunda mitad del siglo XX los salvó de la desaparición completa. De esta forma decenas de castillos fueron restaurados casi a nuevo y ahora funcionan como un centro de visita e incluso como lujosos alojamientos para el viajero.

El castillo más famoso de Escocia –"castillo de castillos"–, es el de Edimburgo, que domina toda la ciudad desde lo alto de una rocosa montaña. Existe evidencia de que hace ya 2000 años los altos de esta colina se utilizaban como una estratégica posición defensiva. En la actualidad un foso rodea los elevados muros del castillo, al que se ingresa cruzando un arco almenado y un gran portal de madera. El paseo continúa por las empinadas calles empedradas de interior, que suben y bajan surcando este microcosmos amurallado. Allí el visitante se pierde en un laberinto de escaleras y recovecos que conducen a patios internos y largas balconadas con cañones apuntando hacia el mar.

En al castillo de Edimburgo hay varios museos de armas antiguas, un cementerio de fieles perros de caballeros medievales, un cañón con balas del tamaño de una pelota de básquet y una sala con las famosas "joyas de la corona". Entre ellas está la "piedra del destino", sobre la que desde el año 842 se coronó a

>>>

SOBRE ESPADAS, HACHAS Y BALLESTAS

Durante las eras de Bronce y de Hierro se desarrollaron en Europa una serie de armas que persistieron hasta la Edad Media, con sus correspondientes modificaciones, como las espadas de doble filo, las hachas y las lanzas con cabeza de metal. Los arcos y las flechas también eran muy usados. Para los sajones, por ejemplo, una espada tenía un reputado valor social y su precio era equivalente a 120 vacas o quince esclavos varones. Una de las armas que aparecieron a comienzos del milenio pasado fue la ballesta, que portaban los principales miembros de la defensa del castillo. Estas originales armas de mano, junto con las lanzas de los caballeros montados, fueron la gran ventaja con que contaron los invasores normandos para triunfar sobre los pueblos menos avanzados militarmente. Por su parte, los campesinos peleaban con las únicas armas que tenían, es decir sus herramientas de trabajo.

COMO TOMAR UN CASTILLO

Antes de atacar un castillo, el invasor solía enviar un mensajero para advertir a sus dueños y así darles oportunidad de rendirse. Aunque a veces esto daba resultado, por lo general los amenazados optaban por resistir. Había tres formas de tomar un castillo. Una consistía en no atacar el castillo sino simplemente ignorarlo y ocupar las tierras de alrededor. Otra era el asalto directo y, la tercera, vencer por hambre a los resistentes.

Durante un asedio se arrojaban piedras constantemente contra las torres y muros del castillo que con suerte apenas eran agrietados. También se utilizaban catapultas para impactar con mayor fuerza los muros más gruesos. El atacante erigía al mismo tiempo torres de madera que sobrepasaban en altura las torres del castillo para que desde allí sus arqueros pudieran disparar hacia el interior. Mientras tanto un equipo de cavadores se dedicaba a hacer túneles por debajo de los muros y las torres para colapsarlas, colocando madera ardiendo en las bases de esas estructuras. Por su parte, los asediados no se quedaban de brazos cruzados esperando el derrumbe. Por el contrario, colocaban grandes recipientes de agua junto a los muros para detectar la vibración de la tierra. Una vez ubicado al enemigo subterráneo, construían sus propios túneles para enfrentarlos en cruentos combates cuerpo a cuerpo en medio de la oscuridad. Pero cuando los atacantes conseguían derribar uno de los muros y resquebrajar la torre principal del castillo, la batalla estaba perdida: los asediados sólo podían rendirse o luchar hasta morir sin esperanza de victoria.

La estrategia de doblegar al enemigo por hambre era un poco más sencilla pero no menos desgastante. El invasor simplemente tenía que acampar y esperar que el castillo se rindiera por falta de provisiones. Esta clase de asedios podía durar entre seis meses y un año. Los invasores solían arrojar animales muertos dentro del castillo para desperdigar enfermedades. Y a veces el lord del castillo respondía tirando animales propios hacia el lado de afuera, como señal de que se contaba con suficientes provisiones para resistir el acecho por muchos meses más.

<<<

los primeros reyes escoceses; la corona de Escocia, hecha de oro y decorada con perlas, diamantes y amatistas; un cetro de plata rematado con una esfera de cristal de roca y la Gran Espada del Estado.

EL CASTILLO DE URQUHART Ubicado en el extremo de una pequeña península rocosa del famoso lago Ness, el castillo de Urquhart está rodeado por agua en sus tres lados principales. Construido en el año 1275, fue casi inaccesible en aquellas épocas.

El castillo era parte de una cadena de castillos planificada por una familia escocesa de barones, los Comyns. Su dueño original fue asesinado en 1306 por negarse a participar de la rebelión independentista escocesa impulsada por Robert The Bruce contra los ingleses. Hoy el castillo está en ruinas –fue escenario de numerosos asedios–, pero mantiene incluso mejor que muchos otros su magia y la estructura original.



El legendario castillo de Glamis, inmortalizado por Shakespeare en su célebre *Macbeth*.

EL CASTILLO DE MACBETH A una hora de Edimburgo está el legendario castillo de Glamis, donde transcurrieron algunos de los episodios más importantes de la vida de Macbeth –el personaje histórico que William Shakespeare recreó en su famosa obra–, quien después de matar en batalla al rey Duncan I para apropiarse de la corona, fue muerto también en batalla por el hijo del antiguo rey. Se cree que el mismo Shakespeare visitó el castillo alrededor del 1600 y allí habría conocido las historias de brujas y fantasmas que se contaban entre sus muros por entonces ya varias veces centenarios. Las habladurías sobre brujas y aquelarres se tomaban muy en serio en aquella época: en el propio castillo quemaron viva a lady Glamis (Janet Douglas) en 1537, bajo la acusación de brujería y de haber conspirado para matar de James V. Un hecho trágico, ya que poco tiempo después de su muerte se reconoció su inocencia.

El aspecto del castillo de Glamis ha variado un poco con los años, y hoy en día es una reluciente mansión neogótica escocesa de granito cuya última remodelación data del siglo XVII ✹

DATOS UTILES

Dónde informarse: A través del sitio web *www.visitbritain.com.ar* se pueden solicitar folletos e información en forma gratuita. También se los puede conseguir en la Cultural Library de la Asociación de Cultura Inglesa, Suipacha 1333, 1 piso (Capital) o en el British Council ubicado en Marcelo T. de Alvear 590 4 piso.
E-mail: *argentina@visitbritain.org*



De fortalezas a palacios. Las elegantes escalinatas de este castillo revelan los cambios de diseño arquitectónico.

Hoy, chivito al asador

POR JULIAN VARSAVSKY

En oposición a los sofisticados menús de la gran ciudad, la cocina criolla de la provincia de San Luis se caracteriza por la pureza de sabores tan intensos y deliciosos como el famoso chivito al asador y sus tradicionales variantes: a la parrilla, al disco de arado o al horno de barro.

En la fina capa de grasa crocante que recubre la carne del chivito está el secreto de este manjar. Al morder un bocado, la deliciosa grasa se derrite en la boca como manteca, mezclada con una carne tan tierna que apenas al masticarla se deshace con una asombrosa suavidad. Pero esto no es resultado de la simple generosidad de la naturaleza sino de un saber culinario que comenzó a desarrollarse ya en la época colonial, y al que cada generación le aporta su propia "pincelada" de sabiduría.

EN LA MONTAÑA El mirador Cabeza del Indio es un restaurante criollo ubicado en lo alto de la Sierra de Comechingones –en el límite justo entre Córdoba y San Luis–, a 7 kilómetros de Villa de Merlo. Su especialidad son los chivitos asados al horno de barro. Pero la comida siempre empieza con empanadas de carne al estilo puntano, es decir sin pasas de uva ni papa picada sino simplemente con aceitunas y huevo.

Ramón es el experimentado parrillero y cocinero del lugar, que revela sus secretos por cuentagotas. Uno de los platos más sabrosos en Cabeza del Indio es el chivito cocinado en un disco de arado con vino blanco. La variedad de condimentos locales es digna de un alquimista: romero, estragón, ají molido, orégano, tomillo, ajo, pimientos, cebolla y tomate, que se agregan cuando el chivito ya está dorado. El vino logra que la carne se contraiga y sea más consistente. En total son tres horas de cocción; luego se lo mantiene a temperatura media. El chivito también se sirve relleno con verdura, jamón y panceta, cocinado al disco de arado. Uno de los acompañamientos más típicos es la chanfaña, que por prejuicio mucha gente tiende a rechazarla. Este otro manjar criollo se puede usar como salsa, como acompañamiento, e incluso se lo come aparte paladeando una copa de vino. Su materia prima es la sangre del chivito y los menudos bien picados, con lo que se hace una fritanga muy sabrosa.



Tiernos chivitos puntanos asados en hornos de barro muy artesanales.

Varios de estos platos criollos son lo opuesto a la liviandad nada saludable de un *fast food*. El proceso de preparación es largo y paciente, y los resultados desde ya que no tienen comparación. Uno de ellos es la carbonada, que se prepara con maíz amarillo en lugar de blanco, trozos de carne, chorizo, panceta, choclo, papas y batata. La cocción se hace en el disco de arado y la carbonada se sirve dentro de una calabaza cortada por la mitad, que antes de llegar a la mesa pasa por el horno de barro. Para los postres se sirven zapallitos o batatitas en almíbar y quesillos criollos con dulces caseros de frutas o con nueces y miel. Los jueves a la noche hay peña y asado de ternero con cuero. Y para la ocasión llegan músicos de toda la zona con su guitarra que se dedican a payar hasta altas horas de la noche. El precio promedio de una comida es de $ 25 por persona (un plato abundante de chivito cuesta $ 17).

COMIENDO EN LO DE GODOY La familia Godoy –puntana de pura cepa–, se dedica a la cría de chivos desde hace casi 40 años. Y en los faldeos montañosos que rodean Villa de Merlo tiene una parrilla, junto al camino de "Los pasos malos". Allí sólo se almuerza, generalmente al aire libre a la sombra de unos molles, en lo alto de una quebrada con un arroyito al fondo que caracolea hasta perderse entre dos paredes de roca. Las sillas y las mesas son rocas del lugar apenas retocadas para que no pierdan su original rusticidad. Y a un costado está la parrilla, donde se oye el crepitar de la carne de los chivitos, cuyos aromas abren un apetito de tigre entre los comensales al acecho. En la montaña están los corrales con la majada de chivos de la familia Godoy, alimentada exclusivamente con leche y no con pasto, una de las claves de su increíble sabor. El manjar se acompaña con vino patero y una entrada de empanadas, chorizo y una picada de salame y queso, todo muy sencillo, pero difícil de superar en intensidad del sabor. De un chivito las partes más apreciadas son el cuadril y los costillares. Y para los postres la tradición sugiere endulzar los paladares con esa sutil mezcla argentina que es el dulce de batata con queso criollo.

UNA CASITA DE TE Un caminito de tierra que zigzaguea al pie de la montaña conduce entre unos pastizales hasta una idílica cabaña de piedra y madera que alberga a la casa de té y almuerzos Merlín (a 6 kilómetros de la ciudad). Allí atiende desde hace 10 años el matrimonio Scardapane, oriundo de Buenos Aires, que prepara especialidades como tortas de manzana con pasas de uva y canela, de frambuesa y coco y de banana con nuez (cuesta $ 6 la porción). Para beber hay una amplia variedad de tés importados o en base de hierbas de la zona: peperina, cedrón y mastuerso. Además preparan tés de jazmín y de bergamota con canela.

La otra faceta de Merlín son sus almuerzos, donde sobresale el cordero al romero con puré de batatas (cuesta $ 20 y hay que encargarlo en la mañana por teléfono porque lleva mucho tiempo de preparación). Una opción más dietética es la trucha al horno con limón, papas, tomate y cebolla de verdeo ($ 22). Y si la idea es comer pollo de campo se lo puede pedir a la salvia (una hierba aromática), cocinado al horno y con manzanas ($ 18). Por último está la alternativa de las pastas caseras.

DATOS UTILES

■ El mirador Cabeza del Indio está sobre el camino Pasos Malos (s/n). Tel.: (02656) 47-7151.

■ La casa de té y almuerzos Merlín queda en la zona de Piedra Blanca. Tel.: (02656) 477199.

Noticiero

Fiesta Nacional de la Flor

El viernes pasado se inauguró la 42ª Fiesta Nacional de la Flor que, como todos los años, se realiza en la ciudad de Escobar. Y las flores que se han elegido para simbolizar esta nueva edición son el tulipán –emblema del "romance, respeto y fidelidad"– y la alstroemeria, de floración abundante y variados colores. Entre las actividades a desarrollar durante el evento, que culmina el 10 de octubre, se han previsto las siguientes: hoy, domingo 25 de septiembre, a las 16 (sujeto a posible modificación horaria) elección de la 18ª Reina Nacional Infantil del Capullo. Sábado 1º de octubre, a las 15.30, desfile de carrozas como anticipo de la Elección de la 42ª Reina Nacional de la Flor que se realizará a partir de las 17. Charlas y conferencias sobre jardinería. Desfile de carrozas (entidades y colectividades), espectáculos artísticos, bandas musicales y grupos coreográficos. Cabe señalar que también se presentará el primer jardín de tulipanes, en cuya concreción intervinieron productores de bulbos de tulipán de la zona de Trevelín, en la provincia del Chubut, y los productores de Buenos Aires. También se contó con el asesoramiento del Instituto de Floricultura, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Precios de las entradas: general: sábados, domingos y feriados: $10; días hábiles: $8. Menores de 10 años: gratis acompañados por mayores. Jubilados: $5 todos los días. Estudiantes: Alumnos de 4to a 7mo, de lunes a viernes (días hábiles) en el horario de 9 a 17, de lunes a viernes: $1 (colegios que no son de la zona de Escobar). Alumnos de 8to. 9no. y tercer ciclo del Polimodal, de lunes a viernes (días hábiles): $5. Es requisito indispensable solicitar turno de visita a la Secretaría de la Fiesta de la Flor, por nota del establecimiento educativo. Horarios: lunes a jueves de 9 a 19; viernes domingos y feriados de 9 a 20; sábados de 9 a 21. Más información: Tel./ Fax: 03488-420596.